TURMIX

CX 500

Handmixer
Mixer
Frullatore
Hand mixer



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni d'uso
Operating Manual

TURMIX

1. Überblick

1.

2.

M 0 1 2 3 4 5

4.

5.

3.

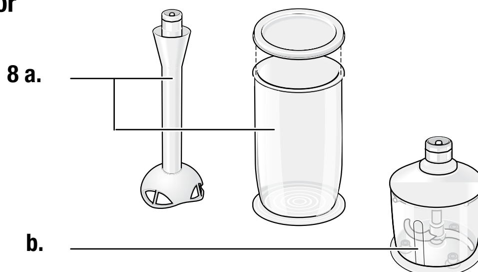
"clic"

6.

7 a.

b.

Sonderzubehör



Auf einen Blick

1. **Auswurftaste**
   Zum Abnehmen der Werkzeuge (funktioniert nur, wenn sich der Stufenschalter in Position "**0**" befindet).

2. **5-Stufen-Schalter+ Momentschaltung**
   Zum Ein-/Ausschalten und zum Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit:
   0/Off = **ausgeschaltet** und Werkzeuge abnehmen
   1, 2 = **niedrige Drehzahl** zum Einarbeiten und Untermischen
   3, 4, 5 = **mittlere bis höchste Drehzahl** zum Kneten und Schlagen
   M = **Momentschaltung** (höchste Drehzahl) nach links drücken und festhalten

3. **Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge**
   – Gewünschtes Werkzeug bis zum Einrasten in die beiden Öffnungen einstecken (Form der Kunststoffteile beachten, um Verwechslungen zu vermeiden).

4. **Kabelaufwicklung**
   Nach Gebrauch Kabel aufwickeln.

5. **Hecköffnung mit Verschluss**
   Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. Kunststoffmixstab oder Universalzerkleinerer:
   – Verschluss der Hecköffnung bis zum Einrasten nach oben schieben. Kunststoffmixstab einsetzen und einrasten lassen.
   – Schalter nach links auf Momentschaltung **"M"** stellen und festhalten.

6. **Entriegelungstasten**
   Zum Entriegeln des Kunststoffmixstabes oder des Universalzerkleinerers.
   – Nach der Arbeit Kunststoffmixstab durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten abnehmen.
   – Verschluss der Hecköffnung schliessen.

7. **Werkzeuge**
   a. **Rührbesen** für Saucen, Eischnee, Kartoffelpüree, Cremes, Mayonnaise, Rahm und leichte Teige, wie z. B. Rührteig.
   b. **Knethaken** für feste Massen wie Mürbe-, Hefe- und Kartoffelteig sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Nudelteig oder Brotteig. **Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g.**

8. **Sonderzubehör**
   a. **Kunststoffmixstab** inkl. Mixbecher (Art.-Nr. A31462).
   b. **Universalzerkleinerer**; siehe separate Gebrauchsanleitung (Art.-Nr. A31464).

   Universalzerkleinerer oder Kunststoffmixstab sind nicht im Lieferumfang enthalten und können über den Kundendienst bestellt werden.

DE

FR

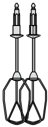
IT

GB

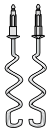
2. Inbetriebnahme

Bedienen

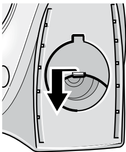
Grundgerät mit Werkzeugen
Vor dem ersten Gebrauch Gerät und Werkzeuge reinigen.
Mit den Werkzeugen wird ein besonders gutes Ergebnis bei folgenden Anwendungen erreicht:



Rührbesen für ...
... Saucen, Eischnee, Kartoffelpüree, Cremes, Mayonnaise, Rahm und leichte Teige, wie z. B. Rührteig. Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.



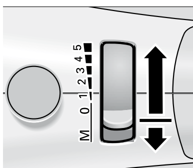
Knethaken für ...
... feste Massen wie Mürbe-, Hefe- und Kartoffelteig sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Nudelteig oder Brotteig. **Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g.**



Wichtiger Hinweis
– Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung **"M"** betreiben. Die Stufenschaltung **1-5** ist nicht in Funktion. Verschluss der Hecköffnung nur in Schalterposition **O/Off** öffnen und schliessen.



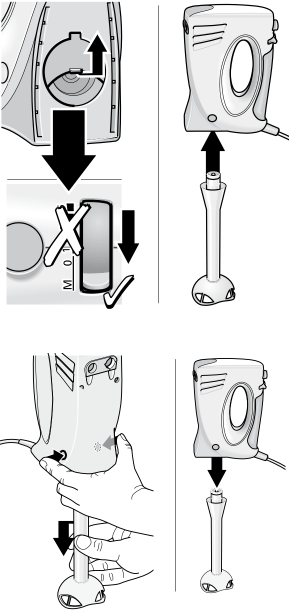
– Netzkabel vollständig abwickeln.
– Das gewünschte Werkzeug auf das Grundgerät setzen und bis zum Einrasten andrücken. Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslungen zu vermeiden.
– Netzstecker einstecken.
– Lebensmittel in ein geeignetes Gefäss einfüllen.



– Werkzeuge in das Gefäss einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
Stufe 1, 2: zum Einarbeiten und Untermischen.
Stufe 3, 4, 5: zum Kneten und Schlagen.
– Nach der Arbeit Schalter auf **O/Off** stellen und die Werkzeuge mit der Auswurftaste lösen und abnehmen.

Achtung:
– Die Auswurftaste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf **O/Off** steht.

Hinweis:
– Grundgerät immer abschalten, bevor es aus dem Mixgut herausgenommen wird.



Kunststoffmixstab (Sonderzubehör)

– Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Suppen, Mixgetränken, Babynahrung und zum Zerkleinern von Eis, gekochtem Obst und Gemüse.

Wichtiger Hinweis

– Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung **"M"** betreiben. Die Stufenschaltung **1-5** ist nicht in Funktion. Verschluss der Hecköffnung nur in Schalterposition **0/Off** öffnen und schliessen.

– Verschluss der Hecköffnung bis zum Einrasten nach oben schieben.
– Kunststoffmixstab einsetzen und einrasten lassen.
– Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.

– Schalter nach links auf Momentschaltung stellen und festhalten. Nach der Arbeit Kunststoffmixstab durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten abnehmen.
– Verschluss der Hecköffnung schliessen.

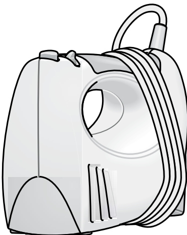
Hinweis:

– Um das Spritzen des Mixguts zu vermeiden, Gerät erst einschalten, wenn der Kunststoffmixstab in das Mixgut eingetaucht ist.

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

– **Das Grundgerät nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.**
– Netzstecker ziehen.
– Grundgerät feucht abwischen und anschliessend trockenreiben.
– Werkzeuge und Kunststoffmixstab in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fliessendem Wasser reinigen.



Hinweis:

– Bei der Verarbeitung von z.B. Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
– Zum Aufbewahren kann man das Kabel aufwickeln.

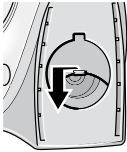
DE

FR

IT

GB

Abhilfe bei Störungen



Schalter lässt sich nicht auf Stufe 1 bis 5 bewegen.

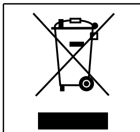
Abhilfe: Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung 1 bis 5 nicht in Funktion. Verschluss muss vollständig geschlossen sein.

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Sonderzubehör kann über den Kundendienst bestellt werden. Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte bitte die Gebrauchsanleitung mitgeben.

Entsorgung



Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur fachgerechten Entsorgung kostenlos abgegeben werden.

Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.

Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!).

Sicherheitshinweise



Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäss Angaben auf dem Typenschild anschliessen und betreiben. Gerät nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Kinder vom Gerät fern halten. Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen, Zusammenbauen, vor dem Verlassen des Raumes und beim Auftreten einer Störung.
Die Zuleitung darf nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heissen Flächen liegen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, weil so Gefährdungen vermieden werden können. Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben. Gerät nur mit Originalzubehör betreiben.
Nur Werkzeuge eines Typs (z. B. Knethaken) einsetzen. **Niemals Werkzeuge und in der Hecköffnung eingesetztes Zubehör gleichzeitig verwenden. Vorsicht bei der Verarbeitung heisser Flüssigkeiten.** Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen. Das Gerät nicht in Flüssigkeit eintauchen. Bei Stromausfall bleibt das Gerät eingeschaltet.
Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

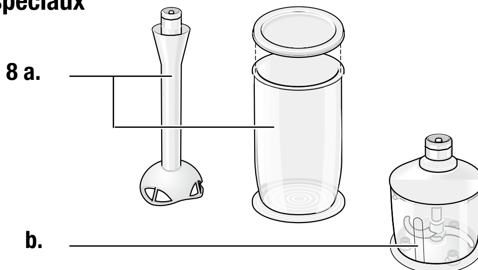
Verletzungsgefahr!

Werkzeug und Kunststoffmixstab nur bei Stillstand des Gerätes wechseln - nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach. Nie in das Messer des Kunststoffmixstabs greifen. Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Kunststoffmixstab nie mit blossen Händen reinigen. Bürste benutzen.

1. Aperçu

1.
2.
M 0 1 2 3 4 5
4.
5.
3.
"clic"
6.
7 a.
b.

Accessoires spéciaux



En un clin d'oeil

1. **Touche d'éjection**
   Elle sert à détacher les accessoires (la touche d'éjection ne fonctionne pas si l'interrupteur ne se trouve pas sur "0").

2. **Interrupteur à 5 positions + fonctionnement momentané**
   Il sert à allumer et éteindre l'appareil ainsi qu'à adapter la vitesse de fonctionnement:
   0/Off = **appareil éteint** et accessoires enlevés
   1, 2 = **vitesse la plus basse** pour incorporer et mélanger
   3, 4, 5 = **de vitesse moyenne à la plus élevée** pour pétrir et battre
   M = pour obtenir un fonctionnement **momentané** (vitesse la plus élevée), poussez l'interrupteur vers la gauche et maintenez-le en position

3. **Orifices dans lesquels introduire les accessoires**
   – Insérer l'accessoire désiré dans les deux orifices jusqu'à ce qu'il s'encliquette (pour éviter toute erreur, respecter la forme de la partie en plastique).

4. **Enroulement du cordon**
   Enrouler le cordon après utilisation.

5. **Orifice postérieur avec cache** où introduire les accessoires tels que le pied mixeur en plastique ou le hachoir universel:
   – Relever le cache de l'orifice postérieur jusqu'au déclic. Insérer le pied mixeur en plastique jusqu'à ce qu'il s'encliquette.
   – Pousser l'interrupteur vers la gauche sur **"M"** fonctionnement momentané et le maintenir dans cette position.

6. **Touches de déverrouillage**
   Pour retirer le pied mixeur en plastique ou le hachoir universel de l'orifice postérieur.
   – Pour enlever le pied mixeur après utilisation, appuyer en même temps sur les deux touches de déverrouillage.
   – Refermer le cache de l'orifice postérieur.

7. **Accessoires**
   a. **Fouets mixeurs pour** les sauces, les blancs en neige, la purée de pommes de terre, les entremets, la mayonnaise, la crème et les pâtes légères telles que la pâte levée.
   b. **Crochets malaxeurs pour** les pâtes fermes telles que la pâte brisée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain. **L'appareil ne peut travailler qu'une quantité maximale de 500 g.**

8. **Accessoires spéciaux**
   a. **Pied mixeur en plastique** avec bol mixeur (n° article A31462).
   b. **Hachoir universel;** voir mode d'emploi à part (n° article A31464).

Le hachoir universel ou le pied mixeur en plastique ne sont pas fournis avec l'appareil. Vous pouvez les commander auprès du service après-vente.

DE

FR

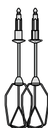
IT

GB

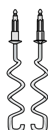
2. Mise en service

Utilisation

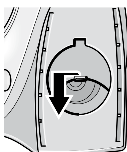
Appareil de base avec accessoires
Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires.
Les accessoires suivant sont idéals pour effectuer les préparations suivantes:



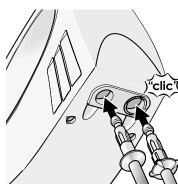
Fouets mixeurs pour ...
... les sauces, blancs montés en neige, la purée de pommes de terre, les entremets, la mayonnaise, la crème et les pâtes légères telles que la pâte levée. Les fouets mixeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisses.



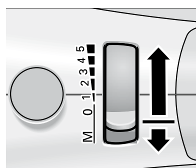
Crochets malaxeurs pour ...
... les pâtes fermes telles que la pâte brisée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain.
Quantité maximale à travailler: 500 g.



Remarque importante!
– Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en fonctionnement momentané **"M"**. Les positions de **1 à 5** de l'interrupteur ne fonctionnent pas. N'ouvrez et ne fermez le cache de l'orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0/Off**.



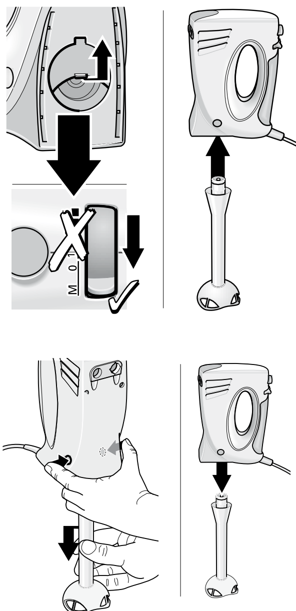
– Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
– Placez l'accessoire désiré sur l'appareil de base et poussez jusqu'à ce qu'il s'encliquette. Examinez bien la forme des éléments en plastique des accessoires pour éviter toute erreur.
– Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
– Versez les ingrédients dans un récipient approprié.



– Introduisez les accessoires dans le récipient puis placez l'interrupteur sur la position désirée.
Positions 1, 2: pour incorporer et mélanger.
Positions 3, 4, 5: pour pétrir et battre.
– Après utilisation de l'appareil, replacez l'interrupteur sur **0/Off** puis appuyez sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les enlever.

Attention:
– La touche d'éjection ne fonctionne pas si l'interrupteur ne se trouve pas sur **0/Off**.

Recommandation:
– Éteignez toujours l'appareil avant de le sortir de la préparation.



Pied mixeur en plastique (accessoires spéciaux)

– Il sert à préparer la mayonnaise, les sauces, soupes, cocktails, les aliments pour bébé, à broyer les glaçons et à réduire les fruits et légumes cuits en purée.

Recommandation importante!

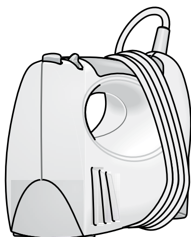
– Lorsque l'orifice postérieur est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en fonctionnement momentané **"M"**. Les positions de **1 à 5** de l'interrupteur ne fonctionnent pas. N'ouvrez et ne fermez le cache de l'orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0/Off**.

– Relevez le cache de l'orifice postérieur, jusqu'au déclic.
– Insérez le pied mixeur en plastique jusqu'à ce qu'il s'encliquette.
– Versez les ingrédients dans le bol mixeur.

– Tournez l'interrupteur vers la gauche sur la position de fonctionnement momentané et maintenez-le dans cette position. Lorsque vous avez terminé, appuyez en même temps sur les deux touches de déverrouillage pour retirer le pied mixeur en plastique.
– Refermez le cache de l'orifice postérieur.

Recommandation:

– Pour éviter les projections, n'allumez l'appareil qu'après avoir plongé le pied mixeur dans les ingrédients.



Après le travail/Nettoyage

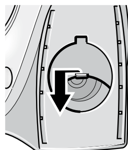
Attention!

– **Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le lavez pas en lave-vaisselle.**
– Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
– Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis le sécher avec un chiffon sec.
– Les accessoires et le pied mixeur en plastique peuvent être lavés en lave-vaisselle; vous pouvez aussi les nettoyer à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.

Recommandation:

– Si vous travaillez du chou rouge par exemple, les éléments en plastique peuvent se colorer. Quelques gouttes d'huile alimentaire permettent d'enlever ces taches de couleur.
– Enroulez le cordon d'alimentation pour le ranger.

Aide en cas de problèmes

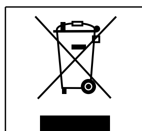


Impossible de placer l'interrupteur sur les positions de 1 à 5.
Solution: lorsque l'orifice postérieur est ouvert, la commande multi-positions ne fonctionne pas. Il faut que l'orifice postérieur soit complètement fermé.

Utilisation

Cet appareil est réservé à un usage domestique. Il n'est pas destiné à des fins professionnelles. Utilisez cet appareil uniquement pour des préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.
Il est possible de commander les accessoires auprès du service après-vente.
Veuillez conserver le mode d'emploi. Si l'appareil doit être utilisé par un tiers, remettez-lui aussi le mode d'emploi.

Elimination (recyclage)



Les appareils hors d’usage peuvent être déposés dans un point de vente où ils seront éliminés gratuitement et en toute conformité.
Les appareils présentant un dégât dangereux doivent être éliminés immédiatement. Veillez à ce qu‘ils ne soient plus utilisés.
Ne jetez pas vos appareils dans vos ordures ménagères (protection de l‘environnement!).

Consignes de sécurité



Risque de décharge électrique!

Ne branchez et ne faites fonctionner l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.
N'utilisez l'appareil que si le cordon d'alimentation électrique et l'appareil ne présentent aucun dommage.
Cet appareil n'est pas un jouet. Éloignez systématiquement les enfants.
Après chaque utilisation, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
Même chose avant de le nettoyer et de l'assembler, avant de quitter la pièce et en cas de problème.
Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des arêtes vives et des surfaces très chaudes. Pour éviter tout danger, les réparations effectuées sur l'appareil, tel que le remplacement du cordon d'alimentation endommagé, ne doivent être effectuées que par notre service après-vente.
N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides, ne le faites pas tourner à vide. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
N'utilisez que des accessoires d'un même type (crochets malaxeurs par exemple). **N'utilisez jamais des accessoires alors que d'autres sont déjà insérés dans l'orifice postérieur. Prudence lorsque vous préparez des liquides très chauds, car l'appareil risque de provoquer des projections de liquide.**
Ne plongez jamais l'appareil dans du liquide en cas de coupure de courant, car l'appareil reste allumé.
Les personnes – y compris les enfants – qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou psychiques ou en raison de leur inexpérience ou méconnaissance, ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, ne doivent le faire que sous la surveillance d'une personne dotée des capacités nécessaires.

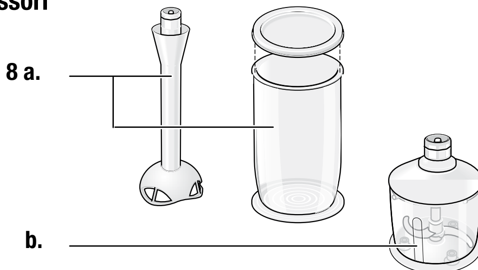
Risque de blessures!

Ne changez l'accessoire et le pied mixeur en plastique qu'une fois l'appareil immobilisé, car l'appareil éteint continue de tourner.
Ne mettez jamais les doigts dans les accessoires en rotation. Ne nettoyez pas le pied mixeur en plastique à mains nues, utilisez une brosse.

1. Guida rapida

1.
2.
M 0 1 2 3 4 5
4.
5.
3.
"clic"
6.
7 a.
b.

Ulteriori accessori



Guida rapida

1. **Pulsante per l'espulsione**
   Per rimuovere gli utensili (il pulsante per l'espulsione non può essere azionato se il selettore non è posizionato su "**O**").

2. **Selettore 5 velocità + funzionamento «pulse»**
   Per accendere e spegnere l'apparecchio e adeguare la velocità di lavoro:
   0/Off = **spento** e per rimuovere gli accessori
   1, 2 = **velocità minima** per incorporare e mescolare
   3, 4, 5 = **velocità da media a massima** per impastare e montare
   M = **funzionamento «pulse»** (velocità massima) spingere verso sinistra e mantenere la posizione

3. **Aperture per inserire gli utensili**
– L'utensile scelto deve essere inserito fino allo scatto nelle due aperture (onde evitare uno scambio indesiderato, prestare attenzione alla forma degli elementi di plastica degli utensili).

4. **Avvolgimento cavo**
   Dopo l'utilizzo riavvolgere il cavo.

5. **Apertura posteriore con coperchio**
   Per inserire accessori per es. il mixer ad immersione o il mini tritatutto:
– Il coperchio dell'apertura posteriore deve essere spostato verso l'alto fino allo scatto. Inserire il mixer ad immersione fino allo scatto.
  – Spingere l'interruttore verso sinistra su **"M"** e mantenere la posizione.

6. **Pulsanti di sblocco**
   Per rimuovere il mixer ad immersione o il mini tritatutto.
– Per rimuovere il mixer ad immersione dopo l'utilizzo, premere contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
  – Richiudere il coperchio dell'apertura posteriore.

7. **Utensili**
   a. **Frusta** per salse, albume a neve, purea di patate, creme, maionese, panna e paste leggere, come per es. impasto morbido per dolci.
   b. **Braccio impastatore** masse consistenti come pasta frolla, pasta da far lievitare e pasta di patate, nonché per impastare impasti resistenti di carne tritata, paste alimentari o pasta per pane. **La quantità massima di lavorazione è 500 g**.

8. **Ulteriori accessori**
   a. **Mixer ad immersione** in plastica incl. bicchiere frullatore (n° art. A31462).
   b. **Mini tritatutto**; vedi istruzioni per l'uso separate (n° art. A31464).

Il mini tritatutto o il mixer ad immersione non sono compresi nella fornitura. Possono essere ordinati tramite il servizio assistenza clienti.

DE

FR

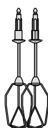
IT

GB

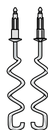
2. Messa in funzione

Utilizzo

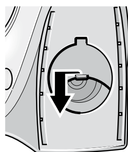
Apparecchio base con utensili
Al primo utilizzo pulire l'apparecchio e gli utensili.
Con gli utensili si raggiunge un risultato particolarmente buono nei seguenti impieghi:



Frusta per ...
... salse, albume a neve, purea di patate, creme, maionese, panna e paste leggere, come per es. impasto morbido per dolci. Le fruste non sono idonee per la lavorazione di paste pesanti.



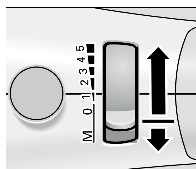
Braccio impastatore per ...
... masse consistenti come pasta frolla, pasta da far lievitare e pasta di patate, nonché per impastare impasti resistenti di carne tritata, paste alimentari o pasta per pane. **La quantità massima di lavorazione è 500 g**.



Avvertenza importante
– Con il coperchio posteriore aperto è possibile solo il funzionamento «pulse» **"M"**. La selezione di velocità **1-5** non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con l'interruttore in posizione **0/Off**.



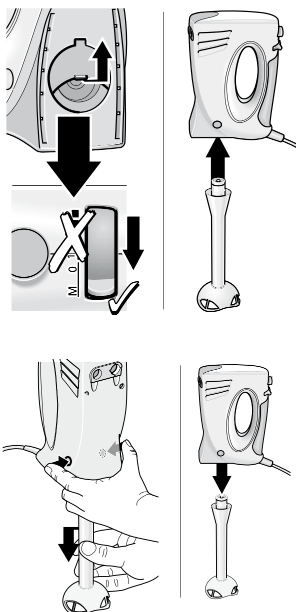
– Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
– Applicare l'utensile desiderato sull'apparecchio base e spingerlo fino allo scatto. Onde evitare uno scambio indesiderato, prestare attenzione alla forma degli elementi di plastica degli utensili.
– Inserire la spina d'alimentazione.
– Introdurre l'alimento in un idoneo contenitore.



– Introdurre gli utensili nel contenitore ed accendere l'apparecchio alla velocità desiderata.
  Grado 1,2: per incorporare e mescolare.
  Grado 3, 4, 5: per impastare e montare.
– Dopo il lavoro disporre il selettore suo **0/Off** staccare gli utensili con il pulsante di espulsione e rimuoverli.

Attenzione:
– Il pulsante di espulsione non può essere azionato se il selettore non è posizionato su **0/Off**.

Avvertenza:
– Spegnere sempre l'apparecchio base, prima di estrarlo dall'alimento miscelato.



Mixer ad immersione (ulteriori accessori)

– Per miscelare maionese, salse, minestre, frullati, alimenti per neonati e per triturare ghiaccio, frutta cotta e verdura.

Avvertenza importante

– Con il coperchio posteriore aperto è possibile solo il funzionamento «pulse» **"M"**. La selezione di velocità **1-5** non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con l'interruttore in posizione **0/Off**.

– Spingere il coperchio dell'apertura posteriore verso l'alto fino allo scatto.
– Inserire il mixer ad immersione fino allo scatto.
– Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.

– Ruotare il selettore verso sinistra sul funzionamento «pulse» e mantenere. Terminato il lavoro rimuovere il mixer ad immersione premendo contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
– Chiudere il coperchio dell'apertura posteriore.

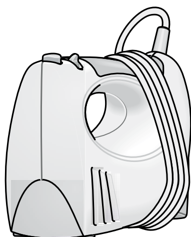
Avvertenza:

– Per evitare spruzzi dei prodotti miscelati, accendere l'apparecchio solo quando il mixer ad immersione è immerso nel prodotto da frullare.

Dopo il lavoro/Pulizia

Attenzione!

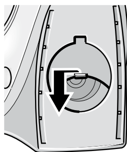
– **Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo in lavastoviglie.**
– Estrarre la spina di alimentazione.
– Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
– Pulire gli utensili e il mixer ad immersione in lavastoviglie oppure con uno spazzolino sotto acqua corrente.



Avvertenza:

– nella lavorazione per es. di cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.
– Per conservare l'apparecchio, riavvolgere il cavo.

Rimedio in caso di guasti



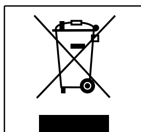
Impossibile muovere l'interruttore sui gradi di velocità da 1 a 5.

Rimedio: Quando l'apertura posteriore è aperta, il selettore velocità da 1 a 5 non è in funzione. Il coperchio deve essere completamente chiuso.

Uso

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non ad attività professionali. Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia.
Se un accessorio non è compreso nella fornitura, può essere successivamente acquistato presso il servizio assistenza clienti. Conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnarlo con le istruzioni per l'uso.

Smaltimento



Gli apparecchi non più in uso possono essere consegnati gratuitamente presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato.
Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.
Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

Istruzioni di sicurezza



Pericolo di scossa elettrica!

Nel collegamento e nell'uso dell'apparecchio, rispettare i dati della targhetta d'identificazione.
Usare l'apparecchio solo se cavo d'alimentazione ed apparecchio non presentano danni.
Tenere i bambini lontano dall'apparecchio. Estrarre la spina d'alimentazione dopo ogni uso e anche prima della pulizia e del montaggio, prima di allontanarsi e in caso di guasto.
Evitare il contatto del cavo di alimentazione con spigoli vivi e superfici molto calde. Onde evitare situazioni pericolose, le riparazioni all'apparecchio, come per es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite unicamente dal nostro servizio assistenza clienti. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto. Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
Impiegare solo utensili di un tipo (per es. braccio impastatore). **Non impiegare mai contemporaneamente utensili ed un accessorio inserito nell'apertura posteriore. Prestare particolare attenzione durante la lavorazione di liquidi bollenti.** Durante la lavorazione, i liquidi possono emettere spruzzi. Non immergere l'apparecchio in liquidi. In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito.
Le persone, inclusi i bambini, che a causa di incapacità fisica o mentale o percezioni sensoriali inadeguate oppure per inesperienza o scarsa conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, devono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza di una persona responsabile.

Pericolo di ferite!

Sostituire utensili e mixer ad immersione solo ad apparecchio fermo - dopo lo spegnimento l'apparecchio continua brevemente a girare. Non avvicinare mai le mani alla lama del mixer ad immersione. Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.
Non pulire mai il mixer ad immersione a mani nude. Usare una spazzola.

1. Overview

M 0 1 2 3 4 5

1.

2.

4.

5.

3.

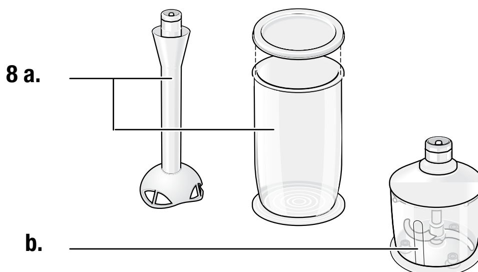
“clic”

6.

7 a.

b.

Accessories



Overview

1. Ejector button
For releasing and removing the tools (the ejector button cannot be actuated unless the switch is in the "**O**" position).

2. 5-step switch + fast and continuous operation
For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed:

0/Off = **switched off** and remove the tools
1, 2 = **slowest speed** for working in and mixing in
3, 4, 5 = **medium to fastest operation** for kneading and beating
M = **fast and continuous operation** (fastest speed). Press to the left and hold in place

3. Apertures for inserting the tools
– Insert the required tools into the apertures and depress until they lock into position (note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up).

4. Cable rewind
After working, completely wind up the power cord.

5. Rear aperture with catch for inserting accessories, e.g. mixer base or universal cutter:
– Push up the catch on the rear aperture until it locks into position. Insert the mixer base and lock into position.
– Press switch to the left for continuous operation "**M**" and hold in place.

6. Release buttons
For removing the mixer base or the universal cutter from the rear aperture.
– Remove the mixer base by pressing both buttons simultaneously.
– Close the catch on the rear aperture.

7. Tools
a. **Stirrers** for sauces, beaten egg white, mashed potatoes, creme fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e. g. cake mixture.
b. **Kneading hook** for stiff mixtures such as short pastry, yeast dough and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough. **The maximum processing quantity is 500 g.**

8. Accessories
a. **Mixer base** incl. blender jug (article no. A31462).
b. **Universal cutter;** separate operating instructions (article no. A31464).

The universal cutter or mixer base are not supplied as standard, they can be ordered from customer service.

2. Operating the appliance

DE

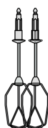
FR

IT

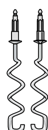
GB

Operating the appliance

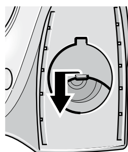
Base unit with tools
Before using the appliance for the first time, clean the appliance and tools. An especially good result is achieved if the tools are used for the following applications:



Stirrers for ...
... sauces, beaten egg white, mashed potatoes, creme fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e. g. cake mixture. Stirrers are not suitable for processing heavy dough.



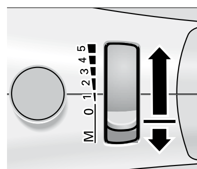
Kneading hooks for ...
... stiff mixtures such as short pastry, yeast dough and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough. **The maximum processing quantity is 500 g.**



Important information
- When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation **"M"** only. Selector switch **1-5** will not function. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the **0/Off** position.



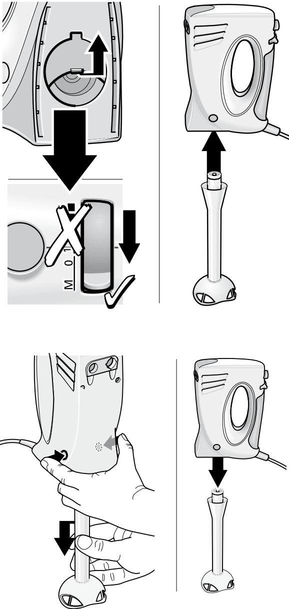
- Completely unwind the power cord.
- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position. Note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up!
- Re-insert the main plug.
- Place the food in a suitable bowl.



- Insert tools into the bowl and switch on the appliance at the required setting.
  Settings 1, 2: for working in and mixing in.
  Settings 3, 4: for kneading and beating.
- After working, set the switch to **0/Off** and release and remove the tools with the ejector button.

Attention:
- The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the **0/Off** position.

Note:
- Always switch off the base unit before taking it out of the blended food.



Mixer base (accessories)

– For blending mayonnaises, sauces, soups, mixed drinks, baby food and for crushing ice and cutting cooked fruits and vegetables.

Important information

– When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation **"M"** only. Selector switch **1-5** will not function. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the **0/Off** position.

– Push up the catch on the rear aperture until it locks into position.
– Insert the mixer base and lock into position.
– Put ingredients into the blender jug.

– Move the switch to the left to fast and continuous operation and hold in place. After working, remove the mixer base by simultaneously pressing both release buttons.
– Close the catch on the rear aperture.

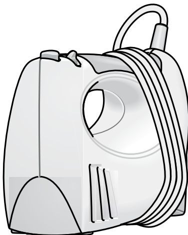
Note:

– To prevent the food from splashing, first immerse the mixer base into the food, then switch on the appliance.

After using the appliance/cleaning

Attention!

– **Never immerse the base unit in water and do not clean in the dishwasher.**
– Pull out the main plug.
– Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
– Clean the tools and the mixer base in the dishwasher or with a brush under running water.



Note:

– If processing e.g. red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.
– The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance.

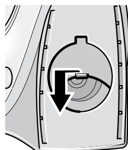
DE

FR

IT

GB

Assistance in case of problems



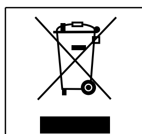
Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedial action: When the rear aperture is open, selector switch 1-5 will not function. The catch must be completely closed.

Application

This appliance is designed for domestic and not industrial use. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Accessories can be purchased subsequently from customer service. Please retain the operating instructions. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Disposal



Equipment that has reached the end of its service life can be handed over at a sales outlet, and will be professionally disposed of free of charge. Equipment that has hazardous defects should be disposed of immediately. Please ensure that it cannot be used again.
Do not dispose of equipment with household rubbish (for environmental reasons!).

Safety instructions



Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Keep children away from the appliance. After using the appliance, always pull out the main plug, also before cleaning or re-assembling the appliance, before leaving the room or if a fault occurs.
Do not lay the power cord near sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, repairs to the appliance, such as replacing a damaged power cord, should be carried out by our customer service only. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. Operate the appliance with original accessories only.
Insert tools of one type only (e. g. kneading hook). **Never simultaneously use tools and an accessory inserted in the rear aperture. Caution when processing hot liquids.** Liquids may splash during processing. Do not immerse the appliance in liquid. If there is a power failure, the appliance remains switched on.
Persons, including children, who in view of the level of their physical, sensory or mental capacities, or their lack of experience or knowledge, are not in a position to use the equipment with safety, may not use the equipment without supervision or instruction from a responsible person.

Risk of in jury!

Before changing tools and the mixer base, wait until the appliance has come to a standstill - when switched off, the appliance continues running briefly. Never grip the blade of the mixer base. Never grip the rotating tools. Never clean the mixer base with bare hands. Use a brush.

TURMIX

Garantie/Garantie/Garanzia/Warranty

DE Garantie

Auf TURMIX Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wir verpflichten uns zum kostenlosen Ersatz derjenigen Teile des Apparates, die infolge Material- oder Fabrikationsfehler in der Garantiezeit schadhaft werden. Rücksendungen sollen in der Originalverpackung oder gleichwertig verpackt erfolgen. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Beschädigungen durch hydrochemische Einflüsse (z.B. durch Verkalkung) sowie Teile, die einer normalen Abnützung unterworfen sind, fallen nicht unter Garantie. Ausserdem sind Schäden oder Funktionsstörungen, welche durch Wasser aus Enthärtungsanlagen entstanden sind, von der Garantie ausgeschlossen.

Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

FR Garantie

TURMIX garantit ses appareils électroménagers pendant 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie, nous remplaçons gratuitement les pièces de l'appareil qui s'avéraient défectueuses du fait d'un défaut de matière ou de fabrication. L'appareil doit nous être renvoyé dans son emballage d'origine ou un emballage de protection équivalente. Tout recours au titre de la garantie sera exclu en cas d'utilisation non conforme de l'appareil et en cas de réparation effectuée par des personnes non autorisées. Sont exclus de la garantie les dommages dus à des causes physico-chimiques (par ex. dépôts calcaires), à l'usure normale de l'appareil et à l'utilisation d'eau traitée par des adoucisseurs.

Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.

IT Garanzia

Sui suoi elettrodomestici TURMIX concede una garanzia per i 2 anni successivi alla data d'acquisto. Ci prendiamo a carico la sostituzione gratuita dei pezzi dell'apparecchio che durante il periodo di garanzia hanno subito danni conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali. L'invio dell'apparecchio deve essere effettuato nell'imballaggio originale o di pari efficienza. La garanzia decade in caso di uso improprio dell'apparecchio o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati. Non sono coperti dalla garanzia danni dovuti ad effetti idro-chimici (es. depositi calcarei) o alla normale usura dell'apparecchio. Inoltre sono esclusi dalla garanzia danni dovuti all'utilizzo di acqua proveniente da impianti di decalcificazione.

Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

EN Warranty

Our TURMIX electrical household appliances carry a warranty of 2 years from the date of purchase. We undertake to replace, free of cost, any parts of the appliance that get damaged as a consequence of material or manufacturing defects during the warranty period. Return shipments should be packed in the original packing or something equivalent. In case of improper handling or in case repairs are attempted by third parties, the warranty is rendered null and void. Damage from hydro-chemical influences (e.g. owing to calcification) as well as parts that are subjected to normal wear, do not fall under the warranty. Moreover, damage or function faults that are a consequence of water from softening plants are excluded from the warranty.

Please preserve your receipt carefully, it serves as the warranty certificate as well.

DKB Household AG, Eggbühlstrasse 28, Postfach, CH-8052 Zürich
Tel. 044 306 11 11 / Fax 044 306 11 12
www.turmix.ch
Mail: household@dkbrands.com

Service Center, Grindelstrasse 3-5, CH-8303 Bassersdorf
Tel. 043 266 16 00 / Fax 043 266 16 10
www.turmix.ch
Mail: servicecenter@dkbrands.com

Service Center SZOT, Haushaltsgeräte-Service, Erlaaer Strasse 171, A-1230 Wien
Tel. +43 (0)1 699 90 56, Fax +43 (0)1 699 90 57
www.turmix.at
Mail: office@turmix.at

Zubehör/Accessoires/Accessori/Accessories

DE **TURMIX CALCO CLEAN**

Dieser extraschonende Spezialentkalker wurde für alle Espressomaschinen entwickelt und erziehlt optimale Resultate. Ihre Espressomaschine wird es Ihnen danken.

IT **TURMIX CALCO CLEAN**

Questo decalcificante molto efficace è stato sviluppato appositamente per le macchine da espresso e garantisce ottimi risultati. La vostra macchina per espresso ve ne sarà grata.

FR **TURMIX CALCO CLEAN EN**

Ce détartrant spécial extra-doux a été développé pour toute machine à espresso et donne des résultats optimums. Votre machine à espresso vous le rendra bien.

EN **TURMIX CALCO CLEAN**

This extra gentle special descaling agent has been developed for use with all espresso machines, and will achieve ideal results. Your espresso machine will thank you for using it.

Art. 11458



D3340.90020 / 04.2007

www.turmix.com